

Прайс-лист на кондитерское оборудование

Оглавление

Автоматизированное оборудование	2
Декорирующее оборудование	3
Дозатор шестеренчатый ДШ-37 и комплектующие.....	3
Дополнительное оборудование	4
Конвейерное оборудование	4
Кондитерские печи.....	4
Комплектующие для оборудования.....	5
Моющее оборудование	6
Насосы.....	6
Отсадочное оборудование	7
Охлаждающее оборудование	8
Режущее оборудование.....	8
Тепловое и варочное оборудование	9
Тестомесильное оборудование	11
Упаковочное оборудование.....	11
Доставка оборудования	12

Внимание! Цены действительны до 30 июня 2018 года!

По всем вопросам обращайтесь к менеджерам по телефонам 8 800 350 44 39 и +7 (8412) 23 33 99.

Цены действительны только на территории Российской Федерации и не включают в себя стоимость доставки и упаковки оборудования. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления. Цена указана в рублях с НДС.

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Автоматизированное оборудование	
Автоматическая машина для производства кондитерских изделий АЛПК-2 (с одним комплектом форм по Вашей заявке)	2 960 000,00
Пусконаладочные работы по АЛПК-2	70 000,00
Разработка одного нового элемента (фигурки) по картинке	19 000,00
Комплект форм для АЛПК-2 (28 шт.)	294 000,00
Печь автоматическая карусельного типа ПАК-2	1 880 000,00
Сменный комплект блок-форм для ПАК-2 (10 шт.)	350 000,00
Перемешивающее устройство для бункера с тестом для ПАК-2	25 000,00
Автоматизированная станция раскатки крутого теста ЛР-2	от 1 850 000,00
Линия автоматического формования печенья «Венское»	от 3 100 000,00
Автоматическая линия посыпки АЛП-1000	1 240 000,00
Автоматизированная машина для выпечки изделия типа хворост "Гриб Лисичка" АВЛ-2	2 250 000,00
Автоматическая машина для производства кексовых изделий с начинкой АМК-2	от 2 880 000,00
Пусконаладочные работы по АМК-2	70 000,00
Автоматизированный комплекс для выпечки и скрутки вафельной трубочки ПАК-2+СВТ-2	2 520 000,00
Пусконаладочные работы по ПАК-2+СВТ-2	122 000,00
Автоматический укладчик изделий на противень АП-1	700 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Декорирующее оборудование	
Машина шоколадно-глазирочная МГ-1 (МГ-400)	580 000,00
Машина шоколадно-глазирочная МГ-2 (МГ-600)	670 000,00
Машина шоколадно-глазирочная МГ-3 (МГ-800) с лопастным насосом	900 000,00
Узел декорирования УД-1 (для МГ-1)	95 000,00
Узел декорирования УД-2 (для МГ-2)	110 000,00
Узел декорирования УД-3 (для МГ-3)	165 000,00
Декорирующая машина ДМ-1	от 530 000,00
Декорирующая машина ДМ-2	от 560 000,00
Машина посыпки МП-600 (ширина 600мм)	250 000,00
Машина намазки МН-600 (ширина 600мм)	230 000,00
Дозатор шестеренчатый ДШ-37 и комплектующие	
Шестеренчатый шприц-дозатор ДШ-37	150 000,00
Насос в сборе для ДШ-37	27 000,00
Комплект шестерен или роторов для ДШ-37	7 000,00
Педаль управления для ДШ-37	3 500,00
Дозирующий пистолет для ДШ-37	7 000,00
Сменная насадка для ДШ-37 для орешков D15	2 500,00
Дополнительный бак для начинки на 15 литров для ДШ-37	6 500,00
Дополнительный бак для начинки на 30 литров для ДШ-37 (для воздушных масс)	16 500,00
Бак с подогревом для начинки на 15 литров для ДШ-37 (регулировка 0-100°C)	29 500,00
Перемешивающее устройство для ДШ-37 (35 об/мин)	24 000,00
Насос с подогревом корпуса для ДШ-37 (ограничение на пищевые кислоты в начинке)	45 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Дополнительное оборудование	
Машина для ручной намазки кондитерских и вафельных пластов МН-2Р	120 000,00
Машина тиражирования пряников МТП	105 000,00
Бак на 40 литров для МТП	25 000,00
Бак с подогревом на 40 литров для МТП	45 000,00
Резка струнная	68 000,00
Станция перекачки теста	148 000,00
Дробилка вафельного листа ДР-1	180 000,00
Машина-стеккер СТК-2	660 000,00
Машина смазки противней МСП-2	860 000,00
Конвейерное оборудование	
Конвейер нанесения начинки КНН-2 (длина 3000мм; ширина 700мм.)	390 000,00
Транспортёр наклонный	по запросу
Конвейер транспортировки кондитерских изделий к упаковочной машине 900 мм	590 000,00
Конвейер формования полуфабриката панировочного сухаря КФ-600	390 000,00
Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Кондитерские печи	
Печь кондитерская ПК-2 в комплекте с формами с СОЮ	218 000,00
Печь кондитерская ПК-2 в комплекте с формами без СОЮ	192 000,00
Сменный комплект блок-форм (две пары) для печи ПК-2 с СОЮ	70 000,00
Сменный комплект блок-форм (две пары) для печи ПК-2 без СОЮ	44 000,00

Изготовление литейной оснастки к блок-формам печи ПК-2 с Вашим логотипом для последующего изготовления форм, включает в себя разработку дизайна изделия	26 000,00
Разработка элемента для формы с СОЮ	7 000,00
Опция «Второй таймер» для печи ПК-2	10 000,00
Печь кондитерская ПК-4 в комплекте с чугунными формами для вафель	440 000,00
Сменный комплект чугунных блок-форм для вафель (четыре пары) для печи ПК-4	140 000,00
Печь ПЭМ-2У 'Профи' с формой (по Вашей заявке)	39 000,00
Сменная блок-форма к печи ПЭМ-2У	12 000,00
Разработка блок-формы по вашему эскизу для печи ПЭМ-2У	10 000,00
Тестоделитель струнный ТС-2 к печам ПК-2 и ПЭМ-2У	9 000,00
Печь тоннельная модульная ПКМ (цена рассчитывается под проект)	по запросу
Печь на тефлоновой ленте ПКМ-Т (цена рассчитывается под проект)	по запросу

Комплектующие для оборудования

Сменные станции дозирования теста:	
- валково-шестерёнчатые (зефир)	
- валковые(печенье)	по запросу
- шестерёнчатые(бисквит; заварное)	
Для машин производителей МИМАК; АВМ; DELFIN; Fis; Taurus и др.)	
Дюзы для отсадочных машин без начинки (латунь, бронза)	от 1 200,00
Дюзы для отсадочных машин с начинкой (латунь, бронза)	от 2 500,00
Сменные матрицы к машине А2-ШФЗ	25 000,00
Комплект форм для АЛПК-2 (28 шт.)	294 000,00
Сменный комплект блок-форм для ПАК-2 (10 шт.)	290 000,00
Перемешивающее устройство для бункера с тестом для ПАК-2	25 000,00
Сменный комплект блок-форм (две пары) для печи ПК-2 с СОЮ	70 000,00
Сменный комплект блок-форм (две пары) для печи ПК-2 без СОЮ	44 000,00
Сменная блок-форма к печи ПЭМ-2У	12 000,00

Педаль управления для ДШ-37	3 500,00	
Дозирующий пистолет для ДШ-37	7 000,00	
Сменная насадка для ДШ-37 для орешков D15	2 500,00	
Дополнительный бак для начинки на 15 литров для ДШ-37	6 500,00	
Дополнительный бак для начинки на 30 литров для ДШ-37 (для воздушных масс)	16 500,00	
Бак с подогревом для начинки на 15 литров для ДШ-37 (регулировка 0-100°C)	29 500,00	
Водяная рубашка обогрева бункера ЗФМ-2	30 000,00	
Сменная голова отсадки зефира для машин ЗФМ-2/МММ-2	от 260 000,00	
Сменная голова отливки мармелада для машин МММ-2/ЗФМ-2	от 260 000,00	
Бак на 40 литров для МТП	25 000,00	
Бак с подогревом на 40 литров для МТП	45 000,00	
Сменный барабан к машине МФ-600	69 000,00	
Разработка рисунка барабана МФ-600 по эскизу	3 000,00	
	Рекомендованная цена	
Сменные матрицы	1 бункер	2 бункера
- с вращением (в комплекте с форсункой гладкой 9шт.)	50 000,00	65 000,00
- для струнной резки	30 000,00	50 000,00
Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена	
Моющее оборудование		
Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-200	245 000,00	
Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-60	58 000,00	
Средство чистящее Химитек Чудодей-Форте-Пекарь, пакет 5 кг	1 200,00	
Насосы		
Станция перекачки кондитерских масс (в комплекте насос шестерёнчатый НШ-02, инвертер, двигатель, станина)	78 000,00	

Станция перекачки кондитерских масс (в комплекте насос шестерёнчатый НШ-02)	45 000,00
Насос лопастной НЛ-02 для перекачки глазури (лопастной с водяным обогревом)	38 000,00
Насос НШ-02	42 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза
Рекомендованная цена
Отсадочное оборудование

Машина отсадки зефира ЗФМ-2	580 000,00
Водяная рубашка обогрева бункера ЗФМ-2	30 000,00
Сменная голова отсадки зефира для машин ЗФМ-2/МММ-2	от 260 000,00
Мармеладоотливочная машина МММ-2	от 580 000,00
Сменная голова отливки мармелада для машин МММ-2/ЗФМ-2	от 260 000,00
Машина однобункерная отсадочная МОК	от 610 000,00
Машина двухбункерная отсадочная ОМД-2 с начинкой с валковым насосом (В-В) без струнной резки (песочное тесто)	от 1 100 000,00
Машина формовки пряника МФП-1 (600 мм)	450 000,00
Матрица со стационарными фильерами в сборе на 7 выходов для МФП-1	22 000,00
Матрица со сменными фильерами в сборе на 7 выходов для МФП-1	25 000,00
Машина формовки пряника МФП-2 (900 мм)	650 000,00
Матрица со стационарными фильерами в сборе на 10 выходов для МФП-2	33 000,00
Матрица со сменными фильерами в сборе на 10 выходов для МФП-2	37 000,00
Сменная фильера, шт.	1 200,00
Машина формовки совмещенная МФП-4	от 890 000,00
Тестораскаточная машина ТРМ-400 (1 пара валков)	125 000,00
Тестораскаточная машина ТРМ-400 (2 пары валков)	185 000,00
Автоматический комплекс скоростной отливки/отсадки масс АКСОМ	от 1 420 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза
Рекомендованная цена
Охлаждающее оборудование

Конвейер охлаждения ярусного типа ЯРУС (цена рассчитывается под проект)	по запросу
Конвейер охлаждения вытяжного типа КОВТ-2	470 000,00
Конвейер охлаждения КОХ-2	по запросу
Охлаждающий конвейер ОК-1-1 (ширина ленты 420 мм; 1 секция)	340 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-1-2 (ширина ленты 420 мм; 2 секции)	528 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-1-8 (ширина ленты 420 мм; 8 секций)	2 670 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-2-1 (ширина ленты 600 мм; 1 секция)	420 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-2-2 (ширина ленты 600 мм; 2 секции)	660 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-2-3 (ширина ленты 600 мм; 3 секции)	968 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-3-4 (ширина ленты 820 мм; 4 секции)	1 320 000,00
Стол охлаждающий СТ-2	300 000,00
Транспортный конвейер вафельного листа ТКВ-2	от 450 000,00

Режущее оборудование

Машина резки кондитерских и вафельных пластов МР-2	460 000,00
Машина для ручной резки кондитерских и вафельных пластов МР-2Р	160 000,00
Сменный комплект блоков ножей и направляющих	40 000,00
Тестоделитель струнный ТС-2 к печам ПК-2 и ПЭМ-2У	9 000,00
Резка струнная кондитерская	68 000,00

Тепловое и варочное оборудование

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена		
	без мешалки	с мешалкой	глицерин USP
Котел Пищеварочный Электрический			
Котел КПЭ-60 (сливной фланец 40 мм)	110 000,00	140 000,00	9 000,00 (30 л)
Котел КПЭ-60 (сливной фланец 100 мм)	125 000,00	155 000,00	
Котел КПЭ-100 (сливной фланец 40 мм)	125 000,00	160 000,00	12 000,00 (40 л)
Котел КПЭ-100 (сливной фланец 100 мм)	140 000,00	175 000,00	
Котел КПЭ-160 (сливной фланец 40 мм)	150 000,00	180 000,00	15 000,00 (50 л)
Котел КПЭ-160 (сливной фланец 100 мм)	165 000,00	195 000,00	
Котел КПЭ-200 (сливной фланец 40 мм)	160 000,00	190 000,00	18 000,00 (60 л)
Котел КПЭ-200 (сливной фланец 100 мм)	175 000,00	205 000,00	
Котел КПЭ-250 (сливной фланец 40 мм)	170 000,00	200 000,00	21 000,00 (70 л)
Котел КПЭ-250 (сливной фланец 100 мм)	195 000,00	215 000,00	
Котел КПЭ-300* (сливной фланец 40 мм)	210 000,00	250 000,00	24 000,00 (80 л)
Котел КПЭ-300* (сливной фланец 100 мм)	235 000,00	265 000,00	
Котел КПЭ-400* (сливной фланец 40 мм)	250 000,00	290 000,00	30 000,00 (100 л)
Котел КПЭ-400* (сливной фланец 100 мм)	275 000,00	305 000,00	
Котел КПЭ-500* (сливной фланец 40 мм)	290 000,00	330 000,00	36 000,00 (120 л)
Котел КПЭ-500* (сливной фланец 100 мм)	315 000,00	345 000,00	
Опция переворота для котла пищеварочного электрического КПЭ			Рекомендованная цена
Механический переворот котла			33 000,00
Автоматический переворот котла			58 000,00
Опции для котлов пищеварочных КПЭ, КПГ, КПП			Рекомендованная цена
Скребки фторопластовые боковые на мешалку			4 000,00
Скребки фторопластовые нижние на мешалку			4 000,00
Регулировка оборотов мешалки			18 000,00
Силиконовое масло ПМС-100 (10 литров)			6 800,00

Термоёмкость автономная	Рекомендованная цена
Термоёмкость автономная ТЭМ 60 литров (P - 4,37 кВт)	140 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 100 литров (P - 4,37 кВт)	150 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 150 литров (P - 6,37 кВт)	170 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 200 литров (P - 9,37 кВт)	200 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 250 литров (P - 9,37 кВт)	220 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 150 литров (P - 6,37 кВт) с лопастным насосом	270 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 250 литров (P - 12 кВт) с лопастным насосом	320 000,00

Котел Пищеварочный Газовый (глицерин включен в цену)	Рекомендованная цена	
	без мешалки	с мешалкой
Котел КПГ-160 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	290 000,00	320 000,00
Котел КПГ-160 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	310 000,00	340 000,00
Котел КПГ-200 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	310 000,00	340 000,00
Котел КПГ-200 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	330 000,00	360 000,00
Котел КПГ-250 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	330 000,00	360 000,00
Котел КПГ-250 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	350 000,00	380 000,00
Котел КПГ-300* (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	350 000,00	380 000,00
Котел КПГ-300* (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	370 000,00	400 000,00
Котел КПГ-400* (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	420 000,00	450 000,00
Котел КПГ-400* (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	440 000,00	470 000,00
Котел КПГ-500* (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	510 000,00	540 000,00
Котел КПГ-500* (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	530 000,00	560 000,00

Котел Пищеварочный Паровой	Рекомендованная цена	
	без мешалки	с мешалкой
Котел КПП-60 (сливной фланец 40 мм)	100 000,00	130 000,00
Котел КПП-60 (сливной фланец 100 мм)	115 000,00	145 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 40 мм)	115 000,00	150 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 100 мм)	130 000,00	165 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 40 мм)	140 000,00	170 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 100 мм)	155 000,00	185 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 40 мм)	150 000,00	180 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 100 мм)	165 000,00	195 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 40 мм)	160 000,00	190 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 100 мм)	185 000,00	205 000,00

Стоимость на условиях FSA Пенза	Рекомендованная цена
Тестомесильное оборудование	
Машина тестомесильная ТМ-70 (в комплекте подкатная дежа)	210 000,00
Машина тестомесильная ТМ-150	340 000,00

Упаковочное оборудование	
Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550	85 000,00

Формующее оборудование	
Машина формования сахарного печенья МФ-600	от 650 000,00
Машина формования сахарного печенья МФ-900	от 975 000,00
Машина формовки соломки МФС-2	1 120 000,00
Машина формовки соломки с начинкой МФС-2Н	2 460 000,00

Доставка оборудования

На территории Российской Федерации Компания «СтанГрадъ» работает со следующими транспортными и курьерскими компаниями:

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- КИТ - www.tk-kit.ru

Срок изготовления оборудования до 60 календарных дней

По всем вопросам обращайтесь по телефонам:

8-800-350-44-39 – бесплатная многоканальная линия по РФ

По вопросам экспорта оборудования за рубеж:

+7 (8412) 23-33-99 – многоканальный